

# Etnolingüística i terminologia

## La terminologia en museus d'activitats en extinció o renovació: localitat versus generalitat i tradició versus innovació (el cas del Museu de la Vida Rural)<sup>1</sup>

XAVIER RULL

Consell de Redacció

**H**i ha activitats econòmiques que antigament es feien d'una manera i ara es fan d'una altra. Així, la teixidura o la vidrieria d'abans no tenen res a veure amb les actuals: s'ha passat d'un treball manual que produïa lentament a un treball mecànic on els productes s'obtenen en grans quantitats i en poc temps. Qualsevol que visiti una fira medieval haurà comprovat que, amb la tècnica manual i el buf, cal esmerçar uns quants minuts per a obtenir una ampolla. Avui, en una fàbrica d'envasos vitris es triga menys d'un segon a obtenir una ampolla.

L'agricultura també ha evolucionat, però amb retard respecte de la indústria manufacturera. En efecte, aquesta darrera va viure una revolució gegantina en els segles XVIII i XIX amb la introducció del vapor (i posteriorment l'electricitat) i a principi del segle XX amb el muntatge en cadena. En canvi, aquest procés de renovació va donar-se en l'agricultura amb un segle de diferència. Fins ben entrat el segle XX la tècnica agrícola no havia avançat, ja que moltes pràctiques d'aleshores eren idèntiques a les de l'època dels romans (o dels àrabs en la gestió de l'aigua).<sup>2</sup> És a mitjan segle XX quan es generalitzen altres innovacions, com ara l'ús dels carburants fòssils, que permetrà la mecanització de les tasques agrícoles (apareixeran els tractors, les segadores, les ensofradores, etc.); la introducció de modalitats de reg més profitoses (es passa del reg a manta al reg per goteig



© Jordi Vidal

TERMINÀLIA 3 (2011): 36-38 · DOI: 10.2436/20.2503.01.23

ISSN: 2013-6692 (impresa); 2013-6706 (electrònica)

<http://terminalia.iec.cat>

o per aspersió, amb menys consum d'aigua i més rendiment); la recerca de noves varietats més productives i/o més resistents a partir de la hibridació (o bé introduint varietats vingudes d'altres zones); la recreació artificial de condicions climàtiques caloroses mitjançant hivernacles, cosa que permet augmentar i accelerar la producció; la introducció del fred industrial, que permet congelar productes frescos i transportar-los; la introducció de fertilitzants; etc.

El canvi en el món agrícola, doncs, s'ha donat recentment. Per això, en el tombant dels segles xx i xxi conviu gent que ha conegut l'agricultura a la manera tradicional i joves que no la coneixen en absolut (fet que no es dona en la manufactura, ja que no queda ningú que hagi viscut la tècnica antiga). Aquest fet diferencial de l'agricultura ha fet que, des de final del segle xx, s'hagi produït un procés de museïficació. En efecte, molta gent va recollir eines obsoletes de l'agricultura tradicional que s'amuntegaven en masies, coberts i pallisses —parlem de forques, cànters, perols d'aram, arpiots, etc.— i va emmagatzemar-les i exposar-les. Aquestes iniciatives tenen raó de ser per un sentiment generalitzat que, o es recollia, es conservava i s'exposava tot aquest material, o el pas del temps el faria desaparèixer.<sup>3</sup> Per tot plegat, en terres catalanes tenim una quantitat considerable de museus dedicats a l'agricultura antiga.<sup>4</sup> Aquesta motivació diferencia aqueixes instal·lacions dels museus industrials, com el Museu Hidroelèctric (Cabdella) o el Museu de la Ciència i de la Tècnica de Catalunya (Terrassa).

En Lluís Carulla (1904-1990), empresari nascut a l'Esplugu de Francolí —si bé va desenvolupar la seva activitat industrial a Barcelona—, també sentia molta estima per les eines i tècniques agrícoles ancestrals. Als anys seixanta del segle xx, ell i els seus col·laboradors van dedicar-se a recollir eines agrícoles amb la intenció de crear un museu a la seva vila natal, el que seria el Museu de la Vida Rural.<sup>5</sup> Va inaugurar-se el 1988 amb una col·lecció d'estris considerable i amb elements col·laterals diversos. Entre aquests elements col·laterals hi ha un herbari extens; les imatges murals fetes pel pintor barceloní Lluçà Navarro; o una reproducció en pintura a mida real de la farmàcia que hi havia a la casa des del 1704 (feta a partir dels apunts d'un excursionista reusenc de principi del segle xx) amb alguns albarels originals. Alguns d'aquests elements col·laterals tenen a veure amb la manera antiga de viure. Així, hi ha figures sobre activitats diverses, com el rés del rosari en família o una fadrina assessorant-se sobre temes matrimonials, fetes pel pessebrista olotí Josep Traité. O uns diorames excel·lents, algun dels quals amb realitat virtual inclosa.

L'etiquetatge de les peces exposades en un museu té, lògicament, un component terminològic. Als pla-



© Jordi Vidal

fons informatius hi ha tot de terminologia: llaurar, aixadell, càvecs, entreccavar i escardar la terra, esportins, cup, solatge, mòla, sínia, panses, coliflor, sagí de porc, carro, foguer, lluet, a sol i serena, fer conserva, baratar 'fer troc', casa pairal, llenyataire, fuster, mestre d'aixa, forjador, etc. Cal destacar que els rètols generals sobre activitats s'han posat en infinitiu substantivat (bé que no sistemàticament), un dels pocs usos que ha conservat el català de l'habilitació de l'infinitiu: el premsar, el piar, el batre (però al costat la verema, la sega i la sembra, que podrien ser perfectament el veremar, el segar i el sembrar, per coherència). A banda, rarament hi ha consignats sinònims, llevat d'alguns casos, com cisternes o aljubs; o, a l'apartat de boteria, es parla de dogues o costelles per a referir-se al mateix element; o, en parlar de les estances de la casa, hi llegim Els quartos o cambres de dormir (amb quartos en cursiva); però poca cosa més.

Les activitats tradicionals presenten una variació terminològica de tipus geogràfic molt més acusada que activitats més modernes, on el procés d'estandardització ha funcionat més. Per tant, per al terminòleg i per al gestor de museus l'etiquetatge dels materials i activitats tradicionals és un repte. En el cas del Museu de la Vida Rural, aquesta qüestió la van resoldre basant-se en el parlar local. Tal opció té raó de

ser perquè l'informant principal era un pagès jubilat del poble, en Josep Trullols. Així, per a l'acte de treure el suc del raïm mitjançant pressió exercida amb els peus, es va posar la forma *piar* en comptes del més estès *trepitjar*. Pel que fa a l'aval acadèmic, es va considerar que, si un mot figurava en el *Diccionari català-valencià-balear*, n'hi havia prou (és el cas de *piar*, no present al diccionari de l'Institut d'Estudis Catalans ni al de l'Enciclopèdia Catalana).

Aquesta opció comporta l'absència de varietat geolectal. Així, el *Sus scrofa* que hi ha dissecat té com a nom *senglar*, sense cap referència a la denominació *porc fer*, usual al Pirineu. Els bolets exposats també tenen una sola denominació. En aquest punt cal dir que recollir sinònims geolectals d'activitats tradicionals no és una tasca impossible. A tall de mostra, el Museu de la Cultura del Vino Dinastia Vivanco (situat a Briónes, La Rioja)<sup>6</sup> té un espai —el Jardín de Baco— amb exemplars de moltes varietats de cep, i les etiquetes consignen no tan sols una quantitat considerable de sinònims en espanyol sinó també com es diuen en català o gallec.

La tradicionalitat de la terminologia també és un repte per a les equivalències. El Museu de la Vida Rural ofereix les explicacions en català, espanyol i anglès en els plafons i en les pantalles (en els audiovisuals hi ha encara més llengües). Traduir és fàcil quan es trac-

ta de bioquímica, enginyeria o informàtica; però no ho és quan es tracta d'explicar una manera de viure tradicional. A tall de mostra, en el plafó de treballar la terra s'indica que «a Catalunya, el tipus d'arada més comuna va ser l'arada romana, dita també *pollegana*»; a la versió espanyola es tradueix *pollegana* per *arado de vertedera*, però a la versió anglesa ja ni s'ha traduït. En els títols de les figures del mestre Traité encara hi ha més estridència.<sup>7</sup>

L'any 2009 el museu es va ampliar, reformar i modernitzar, fet que va permetre incloure-hi informació sobre l'actualitat. Per això avui es considera no tan sols un museu *retrospectiu* (tal com són la majoria de museus rurals sorgits de la voluntat conservativa descrita adés), sinó també *prospectiu*. Així, a la part final del recorregut es mostren diverses innovacions tècniques del segle xx, i es plantegen interrogants sobre l'evolució de l'activitat agrícola. Per tant, no hi trobem tan sols terminologia relacionada amb eines antigues, sinó també termes de rabiosa actualitat, com ara *energies renovables*, *seguretat alimentària*, *turisme rural*, *contaminació*, *desforestació*, *superpoblació*, *equilibri econòmic*, *enginyeria genètica*, etc. En aquests casos, la traducció a l'anglès i a l'espanyol no és problemàtica, perquè són conceptes presents en les discussions polítiques i acadèmiques i en els tractats tècnics i científics d'arreu.<sup>8</sup> ✿

## Notes

1. Agraïm a Carles Duarte, director de la Fundació Lluís Carulla, que ens posés en contacte amb el Museu de la Vida Rural; i a Ramon Rosich, director del Museu, i Jordi Puig, responsable de comunicació del Museu, l'acollida rebuda.
2. A França ja s'havia iniciat el camí de la innovació abans. Així, en el segle XVIII en aquest país l'enologia s'interpreta científicament. Tanmateix, les innovacions fetes a França trigarien a arribar a terres catalanes.
3. Sovint aquest procés d'arregleja era amateur: podia ser dut a terme pels qui regentaven un restaurant en un poble muntanyenc o una residència casa de pagès, molts cops amb intenció de decorar l'espai de la clientela amb una *ambientació* arrelada en la tradició.
4. Per posar alguns exemples, hi ha el Museu del Pagès (Calbinyà), el Museu de Carros i Eines del Camp (Valls), el Museu d'Estris de Pagès (Tavertet), el Museu de la Pagesia (Llívia), el Museu Rural (Palau-saverdera), el Celler Museu del Camp (Sant Jaume dels Domenys), el Museu de la Vinya i el Vi de Muntanya (el Pont de Bar), el Museu de l'Oli i del Món Rural (Castelldans), el Castell del Vi (Falset), el Museu Rural (Palau-sator) o el Museu d'Eines del Pagès (Sant Climent de Llobregat). També n'hi ha d'activitats ramaderes o forestals antigues, com el Museu del Pastor (Llessui), el Museu de les Trementinaires (Tuixén) o el Museu del Tabac (Sant Julià de Lòria, Andorra).
5. Actualment gestionat per la Fundació Lluís Carulla (abans, Fundació Jaume I). Vegeu <http://www.museuvidarural.cat>.
6. Vegeu <http://www.dinastiavivanco.com/museo/museo.asp>.
7. Així, la *Fadrina aconsellant-se esdevé Marriageable young woman seeking advice*; el *Noi a fer el soldat esdevé Joven quinto*; *Casament a pagès esdevé Country wedding* (on s'hi perd: no és un casament campestre, sinó el casament tal com es feia abans en el món rural); *El bateig de l'hereu esdevé El bautizo del primer hijo varón* (en dret civil català l'hereu és una figura jurídica, no només una circumstància, i en això divergeix del dret civil castellà, de manera que en aquest context no significa hereu); *El batre de l'era esdevé El trillado en la era* i *At the threshing floor*; *L'avi rondallaire esdevé El abuelo contando historias*; i *Fent-la petar esdevé Chatting* i *De cháchara* (on també s'hi perd: *fer-la petar* no té la connotació negativa que té *cháchara*).
8. Aquest enfocament vers el present i el futur l'han incorporat altres centres semblants, com el Museu de les Cultures del Vi (Vilafranca del Penedès).